

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah salah satu kebutuhan manusia dalam kehidupan sehari-hari. Sebagai kebutuhan dasar, makanan tersebut harus mengandung zat gizi untuk dapat memenuhi fungsinya dan aman dikonsumsi karena makanan yang tidak aman dapat menimbulkan gangguan kesehatan bahkan keracunan. Penentuan mutu bahan pangan, sangat tergantung pada beberapa faktor seperti cita rasa, tekstur, nilai gizinya dan warna. Namun secara visual, faktor warna tampil lebih dulu dan kadang-kadang sangat menentukan. Warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan. Baik tidaknya cara pencampuran atau cara pengolahan dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata (Cahyadi, 2012).

Kasus penyalahgunaan bahan tambahan pangan yang biasa terjadi adalah penggunaan bahan tambahan yang dilarang untuk bahan pangan dan penggunaan bahan makanan melebihi batas yang ditentukan. Penyebab lain, produsen berusaha memenuhi kebutuhan dengan keuntungan yang lebih besar dan dengan harga yang murah serta munculnya zat pewarna makanan yang digunakan untuk mempertahankan kondisi makanan agar menarik (Mukaromah, 2008).

Zat pewarna makanan merupakan suatu senyawa berwarna yang memiliki afinitas kimia terhadap benda yang diwarnainya. Warna dari suatu produk makanan atau minuman merupakan salah satu ciri yang sangat penting. Warna menjadi kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan, antara lain warna juga

dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan, seperti pencoklatan (Cahyadi, 2012).

Secara umum bahan pewarna yang sering digunakan dalam bahan makanan olahan terbagi atas pewarna alami dan pewarna sintetis. Pewarna sintetis pada umumnya terbuat dari bahan-bahan kimia. Misalnya tartrazin untuk warna kuning, *allura red* untuk warna merah dan seterusnya. Kadang-kadang pengusaha yang nakal terkadang menggunakan pewarna bukan makanan untuk memberikan warna pada makanan. Misalnya *Rhodamin B* yang sering digunakan untuk mewarnai terasi, kerupuk dan minuman sirup. Penggunaan pewarna jenis ini tentu sangat dilarang keras karena dapat menyebabkan kanker dan penyakit lainnya (Sari, 2008). Pewarna sintetis yang boleh digunakan untuk makananpun harus dibatasi penggunaannya, karena pada dasarnya setiap senyawa sintetis yang masuk ke dalam tubuh akan menimbulkan efek (Sumarlin, 2010).

Beberapa negara maju, seperti Eropa dan Jepang telah melarang penggunaan pewarna sintetis seperti tartrazin dimana lebih merekomendasikan pewarna alami seperti beta karoten. Walaupun demikian pewarna sintetis masih sangat diminati oleh para produsen makanan, alasannya harga pewarna sintetis jauh lebih murah dibandingkan dengan harga pewarna alami. Selain itu pewarna sintetis memiliki tingkat stabilitas yang lebih baik, sehingga warnanya tetap cerah meskipun sudah mengalami proses pengolahan dan pemanasan (Sari, 2008)

Peraturan di Indonesia mengenai penggunaan zat pewarna yang diizinkan dan dilarang untuk pangan diatur melalui SK Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 mengenai bahan tambahan pangan (Cahyadi, 2012). Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada tahun 2003, menunjukkan

bahwa dari 25 sampel makanan dan minuman jajanan yang beredar di wilayah kota Bandung, terdapat 5 sampel yang positif mengandung zat warna yang dilarang oleh Pemerintah yaitu *rhodamin B* (produk sirup jajanan, kerupuk dan terasi merah). Beberapa pedagang karena ketidaktahuannya telah menggunakan beberapa bahan pewarna yang dilarang digunakan untuk pangan seperti *Rhodamin B*, *Methanyl Yellow*, dan *Amaranth*. Dari 251 jenis minuman yang diambil contoh, ternyata Rhodamin, di Bogor sebanyak 14,5% dan Rangkasibitung 17% sedangkan di kota-kota kecil dan di desa-desa 24 % minuman yang berwarna merah ternyata mengandung Rhodamin B (Soleh, 2003 dalam Cahyadi, 2012).

Tahun 2012 BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) melakukan penelitian terhadap zat pewarna yang terdapat pada jajanan anak sekolah di Sekolah Dasar / Madrasah Ibtidaiyah yang tersebar di 30 kota di Indonesia. Hasil pengujian terhadap parameter uji bahan tambahan pangan yang dilarang yaitu pewarna bukan untuk pangan (rhodamin B) yang dilakukan pada 6.044 sampel produk PJAS (Pangan Jajanan Anak Sekolah) yang terdiri dari es (mambo, loli), minuman berwarna merah, sirup, jelly/agar-gar, kudapan dan makanan ringan diketahui bahwa 49 (0,81%) sampel mengandung rhodamin B, sedangkan untuk pengujian pewarna yang dilarang untuk pangan yaitu methanyl yellow yang dilakukan pada 6.632 sampel produk PJAS yang terdiri dari es (mambo, loli), minuman berwarna, sirup, jelly, agar-agar, mie, kudapan dan makanan ringan, diketahui 3 (0,05%) sampel mengandung methanyl yellow dan 1 sampel (0,02%) mengandung auramin (BPOM, 2012).

Tahun 2014, dilakukan penelitian pada saus cabai yang dijual oleh pedagang keliling yang ada di sekitar SD Negeri di Kecamatan Padang Utara, Kota Padang. Dari 25 sampel yang diuji, 10 diantaranya mengandung pewarna sintetis berbahaya yaitu Rhodamin B, dan 15 lainnya mengandung pewarna sintetis yang diizinkan tetapi kadarnya melebihi standar yang ditentukan oleh Depkes RI (Putra, 2014).

Pada penelitian ini diambil empat sampel untuk survey awal pada saus cabai pedagang gorengan yang dilakukan di Kelurahan Jati, Kecamatan Padang Timur Kota Padang. Dari empat sampel tersebut, tiga diantaranya berwarna merah gelap tetapi tidak terasa pedas. Beberapa penelitian telah dilakukan di daerah yang sama tentang paparan zat berbahaya pada makanan. Penelitian pertama tentang paparan boraks pada bakso. Sebelas dari 18 sampel bakso yang diteliti di kelurahan Jati, Kecamatan Padang Timur Kota Padang dinyatakan positif mengandung boraks (Maulana, 2016). Penelitian kedua mengenai paparan timbal terhadap gorengan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh sampel yang diteliti positif terkena paparan timbal (Putra, 2015).

Dari penjelasan di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang uji pewarna sintetis berbahaya pada saus cabai yang dijual oleh pedagang gorengan di Kelurahan Jati, Kecamatan Padang Timur Kota Padang.

1.2 Perumusan Masalah

Bagaimana gambaran paparan pewarna sintetis berbahaya pada saus cabai yang dijual oleh pedagang gorengan di Kelurahan Jati, Kecamatan Padang Timur Kota Padang?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui gambaran paparan pewarna sintetis berbahaya pada saus cabai yang dijual oleh pedagang gorengan di Kelurahan Jati, Kecamatan Padang Timur Kota Padang.

1.3.2 Tujuan Khusus

- Mengetahui distribusi frekuensi jenis zat pewarna sintetis berbahaya yang dilarang (Rhodamin B) pada saus cabai yang dijual oleh pedagang gorengan di Kelurahan Jati, Kecamatan Padang Timur Kota Padang.
- Mengetahui kadar zat pewarna sintetis yang diizinkan pada saus cabai yang dijual oleh pedagang gorengan di Kelurahan Jati, Kecamatan Padang Timur Kota Padang.
- Mengetahui asal sumber saus cabai yang dijual oleh pedagang gorengan yang ada di kelurahan Jati Kecamatan Padang Timur Kota Padang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Aspek Ilmu Pengetahuan

- Dapat menjadi bahan pertimbangan untuk penelitian selanjutnya tentang efek samping zat pewarna sintetis terhadap kesehatan

1.4.2 Aspek Pengabdian Masyarakat

- Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi suatu pertimbangan bagi konsumen dalam memilih saus cabai yang aman bagi kesehatan.

- Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan bagi produsen dan pedagang dalam menggunakan saus cabai yang akan dijual aman dan tidak merugikan konsumen
- Hasil penelitian ini dapat sebagai informasi dan masukan bagi instansi terkait seperti Dinas Kesehatan, Dinas Perindustrian dan Perdagangan serta Badan Pengawas Obat dan Makanan sehingga dapat dijadikan sebagai pedoman untuk mendorong perkembangan kualitas makanan oleh produsen.

